

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ № 16



О.В. Кнор

**ГОДОВОЙ ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ
ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ
МАОУ СОШ № 16 СП ДЕТСКИЙ САД «УМКА»
НА 2020-2021 УЧЕБНЫЙ ГОД**

ГО Карпинск

Информационная справка по организации питания в МАОУ СОШ №16 СП детский сад «Умка»

Актуальность

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение ее в воспитательно-образовательном процессе.

Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

Система организации питания в детском саду ставит перед собой следующие **задачи**:

- обеспечить всем воспитанникам полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать воспитанникам навыки здорового образа жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Работники пищеблока являются штатными сотрудниками, в их составе: шеф-повар, два повара, кладовщик и кухонная рабочая. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

В целях организации рационального и сбалансированного питания в дошкольном учреждении разработано примерное 10-дневное меню, с учетом физиологических и возрастных норм детей, с суммарным объемом блюд по приемам пищи в соответствии с нормами СанПиН 2.4.1.3049-13. В примерное меню включены блюда и продукты с учетом режима работы дошкольных образовательных организаций и режима питания детей. Организовано 4-х разовое питание: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанных в использованных сборниках рецептур. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Постоянно проводится витаминизация третьих блюд. Ежедневно в меню детей присутствуют соки, фрукты и овощи.

При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса. Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда. Для приготовления вторых блюд кроме говядины используются также субпродукты (печень). Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты.

**План мероприятий
по руководству и контролю над организацией питания
структурного подразделения МАОУ СОШ № 16
детского сада «Умка»
на 2020-2021 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2020-2021 учебный год	Сентябрь, январь	секретарь
2.	Разработка плана работы по организации питания на 2020-2021 учебный год	август	зам. директора
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	зам. директора
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	шеф-повар
5.	Приобретение спецодежды для поваров	июнь	завхоз
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОО	сентябрь	Совет по питанию
7.	Замена посуды для пищеблока: тазы, ножи, доски. Приобретение необходимого кухонного инвентаря.	В течение года	завхоз
8.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	завхоз
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	мед.сестра
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	кладовщик
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	мед.сестра
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
4.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	ноябрь	воспитатели групп
5.	Выпуск газеты «Поговорим о правильном питании»	январь	инструктор по физической культуре
6.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	январь	воспитатели групп
7.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОО. Выполнение натуральных норм.	март	зам. директора
8.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	воспитатели групп
9.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	июнь	воспитатели групп
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	сентябрь, январь	мед. сестра
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания»	октябрь	мед. сестра
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно	ноябрь	зам. директора

	- гигиенических навыков»		
4.	Производственное совещание: «Роль младшего воспитателя в организации питания детей»	декабрь	мед. сестра, завхоз
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей»	февраль	мед. сестра, зам. директора
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	завхоз
7.	Педагогический совет «Организация питания воспитанников в ДОО»	март	зам. директора
Работа с детьми			
1.	Разработка программы «Обучение детей основам здорового питания»	сентябрь	воспитатели групп
2.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали»	октябрь	воспитатели групп
3.	Коллаж «Приглашаем к столу»	ноябрь	воспитатели групп
4.	Экскурсия детей на пищеблок	ноябрь	воспитатели групп
5.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	воспитатель старшей группы
6.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	воспитатель средней группы
7.	Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо»	февраль	подготовительная группа
8.	Создание центров этикета в группах	март	воспитатели старших возрастных групп
9.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	средняя группа
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	кладовщик
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	кладовщик
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	шеф-повар
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	шеф-повар
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	шеф-повар
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	шеф-повар
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	шеф-повар
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	шеф-повар
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	кладовщик
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	мед. сестра
11.	Осуществление входного контроля за	по мере привоза	кладовщик

	условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	продуктов	
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	комиссия по питанию родители
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия по питанию родители
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	шеф-повар
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	комиссия по питанию
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	шеф-повар
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	кладовщик
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	кладовщик
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	мед. сестра
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов	1 раз в квартал	зам. директора по ФХЧ
2.	Подача заявок на продукты	2 раза в неделю	кладовщик
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	кладовщик